

DRYING OR SMOKING OF SALMON BY SLICING SALMON INTO THREE FILLETS, SKINNING SAID FILLET LEAVING A PART OF TAIL PART SKIN AND HANGING SAID FISH BY PIERCING WIRE THROUGH UNSKINNED PART

Patent Number: JP1108933
Publication date: 1989-04-26
Inventor(s): HAYANO KANICHI
Applicant(s):: KANICHI HAYANO
Requested Patent: ☐ JP1108933
Application Number: JP19870264348 19871020
Priority Number(s):
IPC Classification: A23B4/04
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

PURPOSE: To process a salmon body preventing uneven drying between the front and the back surfaces, without necessitating the processing space and apparatus, by slicing a salmon into three fillets along the backbone, peeling the skin except for the tail part and piercing a wire, etc., through the unskinned part.

CONSTITUTION: The fillet 3 of salmon sliced into three pieces along the backbone is skinned while leaving a skin 2 at the tail part. A wire 1 is pierced through the unskinned part and the meat is suspended with the wire to effect the objective processing treatment.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

⑫ 公開特許公報(A) 平1-108933

⑤ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成1年(1989)4月26日

A 23 B 4/04

C-7803-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑭ 発明の名称 鮭の乾そう加工、薫製加工において、三枚に卸した鮭の身の尾の一部分を残して皮をむき、皮のついた部分に針金などを通してつるして処理する工法

⑰ 特 願 昭62-264348

⑱ 出 願 昭62(1987)10月20日

⑲ 発 明 者 早 野 貫 一 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉字村木18番地1
⑳ 出 願 人 早 野 貫 一 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉字村木18番地1

明 細 書

1. 発明の名称

鮭の乾そう加工、薫製加工において、三枚に卸した鮭の身の尾の一部分を残して皮をむき、皮のついた部分に針金などを通してつるして処理する工法。

2. 特許請求の範囲

鮭の乾そう加工、薫製加工において、三枚に卸した鮭の身の尾の部分(全体の5%~10%)を残して皮をむき、この部分に針金などを通して、たてにつるして処理することを特徴とする工法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は鮭の乾そう加工、薫製加工において三枚に卸した鮭の身を尾の部分の一部の皮を残して皮をむき、針金などでかんたんに身全体をつるすことによって加工する工法に関するものである。

従来、鮭の乾そう加工、薫製加工する場合、鮭の身を三枚に卸し、皮のついたまま

味付けし、つるして乾そう、または薫製にしている。しかし、この方法であると片側に皮がついていることによって、調味、乾そうに裏表でかたよりができ、また皮と身の縮小率の違いから変形が大きく、さらにまた食べる時皮が完全にとれにくいという欠点があった。

この欠点を補うために皮をむいて処理しようとする身をつるせないため網に平にねかせて乾そう又薫製しなければならず、広いスペースと高価な設備を必要とし仕上がりが遅く、あるいは身に網目がつくなどの欠点があった。

この発明はこれらの欠点を除くためになされたもので、それを図によって説明するとⅠ図は鮭の頭を取り、三枚に卸した片身である。Ⅱ図は尾の一部を残して皮をむいた鮭の片身であり、これは(1)の針金で全体をつるすことができる。(実験の結果、この部位以外では肉質の関係から針金一本で

はつるすことができない)

この方法によると調味が均一化し乾そう
蕪製も均一化するため変形も小さく設備も
簡単ですみ、かつスペースをとらないので
非常に大きな経済効果が期待できる。

尚、Ⅰ図のように皮を取る方法は刃物（
当社で開発した「皮筋目切り工具」など）
で切り離す場所の皮に筋目を入れ、従来の
皮ひき機にかければ簡単にこのようにする
ことができる。

4. 図の簡単な説明

Ⅰ図は鮭の頭をおとし、三枚卸にした片
身で尾の方を上にした図である。Ⅱ図は尾
の一部分の皮を残して皮をむいたものであ
る。1.は針金、2.は皮、3.は皮をむいた身
である。

